



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Amazônia Ocidental
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

*Rodovia AM 010, Km 29, Caixa Postal 319, CEP 69010-970
Fones (92) 3303-7800 – Fax (92) 3303-7800, Manaus, AM
<http://www.cpaa.embrapa.br>*

Fotos

Neuza Campelo

Tiragem: 1.000 exemplares

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**



**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento**

FRUTICULTURA

Castanha-do-Brasil e Pupunha



CGPE 2084



Amazônia Ocidental

**Manaus, AM
Abril - 2002**

PUPUNHA (*Bactris gasipaes* H. B.)



Palmeira monóica, com 3 a 5 estipes retos, alcançando 20 a 25m de altura e 10 a 30 cm de diâmetro. As plantas podem ser inermes ou com entrenós revestidos de espinhos negros, finos, com até 8 cm de comprimento. O fruto é uma drupa com forma, tamanho e coloração variáveis. O tamanho do fruto varia de 4 a 7 cm de

diâmetro, pesando de 20 a 200 g. Há ocorrência de frutos paternocárpicos, porém o comum são frutos normais, com uma semente.

Propagação e plantio: *A propagação é feita por sementes, que germinam entre 30 e 60 dias após a semeadura. O espaçamento recomendado para produção de frutos é de 5 x 5 m e de 2 x 1 m para produção de palmito.*

Produção: *A frutificação inicia entre 3 e 4 anos de idade, com produção anual de 5 a 15 cachos por planta e peso variando de 6 a 10 kg. Para palmito, a produção inicia 16 meses após o plantio.*

Composição do fruto: *Umidade 45%; Proteína 3,5%; Gordura 27%; Carboidrato 23,6%; Cinzas 0,9%; Fibras 3,8%, Calorias 351 kcal, Carotenóides 3.800 mg e Zinco 0,18 mg.*

Usos: *Os frutos, após cozidos, são comestíveis e podem ser usados em forma de farinha na culinária ou como ração animal. Os frutos podem ser enlatados em salmora para comercialização. Por suas características de precocidade, perfilhamento abundante e fácil adaptabilidade, a pupunheira vem se tornando a principal fonte de matéria-prima para produção de palmito em várias regiões do país. Do estipe extrair-se uma madeira resistente e de alta durabilidade que pode ser utilizada na construção de tacos, parquetes, bengalas e outros artefatos.*

CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl.)



Árvore de grande porte, com 30 a 50 m de altura. Tronco com cerca de 1 m de diâmetro, cilíndrico, desprovido de ramos até a fronde, casca rígida e fendida, ramos extensos e curvados nas extremidades, com a copa medindo cerca de 20 a 40 m de diâmetro. Folhas simples, alteranas, pecíolo em forma de calha, de 5 a 6 cm de comprimento. O fruto é

capsular do tipo pixídio incompleto, denominado de ouriço, esférico ou levemente depresso, com 10 a 15 cm de diâmetro e pesa entre 500 a 1.500 g, com resto de cálice visível na parte superior. A casca é dura, espessa, lenhosa, de cor castanha. Contém 15 a 25 sementes, de 4 a 7 cm de comprimento, angulosas, agudas, mais ou menos triangulares, com a testa córnea e rugosa. A maturação do fruto ocorre 14 meses após a floração.

Propagação e plantio: *A propagação pode ser feita por sementes, após a quebra de dormência, ou por enxertia. O espaçamento mínimo em cultura solteira é 10 x 10 m, adotando-se a marcação em triângulo eqüilátero. Em consórcio com culturas perenes, recomenda-se o espaçamento 10 x 25 m ou 15 x 25 m. As mudas são levadas ao campo quando atingem entre 20 a 40 cm de altura e apresentam em torno de 16 folhas.*

Produção: *A produtividade média em castanhais é de 300 litros/hectare.*

Composição: *Umidade 3%; protídios 16,4%; lipídios 69,3%; glicídios 3,2%; valor energético 751,6% calorias; sais minerais 3,5%; fibras brutas 4,6%; cálcio 0,243%; fósforo 0,664%.*

Usos: *A castanha é apreciada in natura, em culinária e confeitarias. Da amêndoa extrai-se o leite de castanha, usado na elaboração de diversas iguarias, e também o óleo, cujo resíduo é utilizado em mistura com farinha de trigo, para fabricação de pães, bolos e outros. A espécie é indicada para reflorestamento pela boa qualidade de sua madeira.*